



Spaghetti Aglio Olio

Zutaten für 4 Personen:

Spaghetti:

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei (ca. 5 – 6 Stück)

Aglio-Olio:

- 6 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 rote Chili
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Parmesan

Alternativ: Rucola Pesto

- 100 g Olivenöl
- 200 g Rucola
- 50 g Parmesan
- 50 g geröstete Pinienkerne
alternativ: Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
etwas Salz und Zucker

Zubereitung:

Spaghetti:

Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. Dann 8 – 10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Spaghetti mit der Matrize Nr. 4 auspressen. Die Spaghetti im Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Aglio-Olio:

Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und diese in Olivenöl hellbraun anbraten. Spaghetti dazugeben und vermengen. Die rote Chili fein schneiden und zusammen mit der gehackten Petersilie darüber streuen und mit Parmesan servieren.

Alternativ: Rucola Pesto

Zuerst die Stiele vom Rucola entfernen, gut waschen und trocken schütteln. Dann den Parmesan reiben und den Knoblauch und die Pinienkerne fein hacken. Jetzt alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren.